46e Année. — N° 47. 24 Novembre 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

La nouvelle campagne vinicole.

Ecoulement des vins en octobre

Bien « qu'il ne se fasse pas d'affaires », ainsi qu'on l'entend répéter partout, il n'en est pas moins sorti de la propriété, en octobre, sous forme de vin ou de raisins, 3.985.421 hectolitres de vin, soit 280.000 hectolitres de plus qu'en octobre 1928.

Comparons avec les années antérieures :

Sorties de la propriété en octobre	1926..........	4.175.536 hect.
— — — —	1927..........	3.334.716 —
— — — —	1928..........	3.789.180 —
— — — —	1929..........	3.985.421 —

La situation paraît s'améliorer également en ce qui concerne la consommation taxée, qui s'est élevée, on octobre, à 4.260.275 hectolitres, en augmentation sensible sur les deux années précédentes :

Consommation taxée en octobre	1924...........	4.246.362 hect.
— — —	1925...........	4.696.895 —
— — —	1926...........	4.713.891 —
— — —	1927...........	3.587.670 —
— — —	1928...........	3.706.255 —
— — —	1929...........	4.260.275 —

En Algérie, les sorties se sont élevées à 1.385.155 hectolitres, et la consommation taxée à 70.905 hectolitres.

Le stock commercial est en assez sensible augmentation ; on conçoit qu'aux cours actuels, le commerce puisse faire des provisions sans aucun risque.

Stock commercial à fin janvier 1914.......	12.027.127	hectolitres.
— — — janvier 1919.......	6.150.533	—
— — — août 1928.......	9.318.762	—
— — — septem. 1928.......	9.069.369	—
— — — janvier 1929.......	10.972.262	—
— — — mai 1929.......	11.607.582	—
— — — juin 1929.......	11.270.176	—
— — — juillet 1929......	10.930.612	—
— — — septembre 1929....	11.004.698	—
— — — à fin octobre 1929...	**11.848.413**	—

Stock en Algérie : 1.564.929 hectolitres.

Nous publierons le tableau détaillé dans notre prochain numéro.

Production des alcools pendant les 12 mois de la campagne 1928-29

Production octobre 1928-septembre 1929 — Quantités d'alcool provenant de la distillation des	Réservées à l'Etat	Libres
	hectolitres	hectolitres
vins............	»	173.646
piquettes, marcs et lies de vins............	»	280.699
pommes et poires, cidres et poirés, marcs de pommes et de poires, lies de cidres et de poirés............	»	363.095
fruits autres que les pommes et les poires............	»	12.029
grains mis en œuvre pour la production des genièvres.	»	**25.642**
substances farineuses............	675	»
betteraves............	848.411	»
mélasses............	455.915	»
autres substances............	11.707	»
Totaux............	1.316.708	855.111
Totaux de la production............	2.171.819	

Comparons avec la campagne précédente :

	1927-28		1923-29
	—		—
Alcool de vin....................	113.241 hect.	.....	173.646 hect.
— de piquettes et marcs.......	205.738 —	.....	280.699 —
— de pommes, poires et cidres.	499.663 —	.....	563.095 —
— de fruits divers..............	28.958 —	.....	12.029 —
— de grains (genièvre)........	25.604 —	.....	25.642 —
Totaux..............	873.204 hect.		855.111 hect.

La question du blé à la Commission d'Agriculture de la Chambre

La Commission de l'Agriculture de la Chambre des Députés, s'est réunie le 23 octobre dernier, sous la présidence de M. Lalanne.

Elle a approuvé le rapport de M. Alexandre Duval, sur le régime du blé ;

— Organisation de la vente des blés indigènes par l'aide à apporter à la création de magasins à blé coopératifs ou silos.

— Facilités données aux cultivateurs de faire appel au Crédit Agricole.

— Modification de la loi sur les warrants.

— Cotation avec le concours des agriculteurs.

— Etude de la limitation d'importation.

— Modification du règlement de la Bourse de Paris.

— Abrogation des lois qui sont de nature à permettre la compression artificielle des prix.

La Commission s'est **déclarée opposée à la création d'un office du blé**.

Elle a rappelé son vote de l'année dernière sur la proposition de loi tendant à exonérer de l'impôt foncier et de l'impôt sur les bénéfices agricoles, les terres ensemencées en blé.

En outre, elle a donné son adhésion de principe à un programme d'organisation de la production et de la vente du blé.

La récolte de l'Hérault

Les déclarations de récolte ont fait apparaître une production plus élevée qu'on ne l'avait généralement estimée, en même temps que des stocks assez importants.

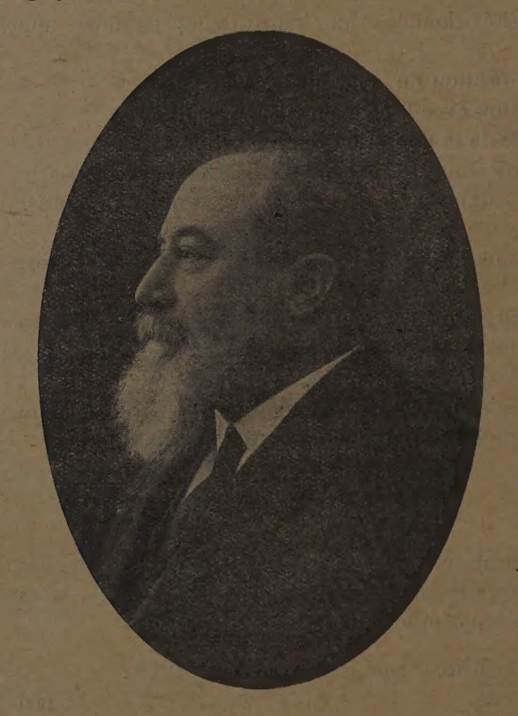
Voici les chiffres, comparés à ceux de 1928 :

	1928	1929
Production............	13.990.664 hect.	12.017.146 hect
Stock.................	91.441 —	1.343 015 —
	14.082.105 hect.	13.360.161 hect.

L. Degrully.

L'ASSOCIATION POUR LA PROPAGANDE DU VIN
ET SON PRÉSIDENT

Une entreprise ne vaut que par celui qui la dirige. Lorsque, il y a deux ans, le Comice agricole de Béziers prit l'initiative de créer l'Association de propagande pour le vin, il eut la bonne fortune de trouver,



Un animateur :

Monsieur André NOUGARET
Président de l'Association de Propagande pour le Vin.

pour la diriger, l'homme qu'il fallait ; actif, énergique, sympathique, en la personne de M. André Nougaret, important propriétaire de la région.

Les initiatives de M. Nougaret ont été nombreuses : tracts, articles de journaux, concours d'affiches illustrées, concours de panonceaux à

l'usage des hôtels et restaurants comprenant le vin dans le prix des repas, etc., etc,

Nouveau Wallace, M. Nougaret a installé, au centre de l'Exposition de Béziers, une fontaine qui, au lieu d'eau, débite du vin, d'excellent vin rosé provenant de sa propriété. Grand succès comme on pense ! Et que M. Nougaret songe à transporter dans les pays déshérités où la vigne est remplacée par le houblon.

En 1901, nous avions formé le projet, le regretté J. Meunier, président de l'Union des Viticulteurs du Var, et moi-même, d'ériger une fontaine de vin monumentale sur la grande place de Lille, à l'occasion des fêtes locales.

Nous avions le vin, les Compagnies P.-L.-M. et Nord nous avaient gracieusement accordé le transport gratuit de toutes quantités nécessaires..... Tout allait bien, mais nous avions compté sans le « grain de sable » qui fait tomber les ministères et échouer maintes entreprises.

Ce grain de sable fut le « veto » du maire de Lille (M. Delory), qui nous reçut poliment, mais refusa de se prêter à notre initiative ; sans doute craignait-il de mécontenter les débitants de bière et de genièvre, qui foisonnent dans toutes les villes du Nord.

Les temps sont changés, et M. Nougaret saura sans doute apprivoiser les édiles du Nord si, comme nous le souhaitons, il donne suite à son projet.

La propagande coûte cher, il faut de l'argent, M. Nougaret fait appel aux intéressés, c'est-à-dire à tous les viticulteurs.

Mais nous pensons que la grande collectrice de cotisations qu'est la C. G. V., pourrait trouver là un bon usage à faire de ses excédents de recettes. Ne pourrait-elle pas, sur les 3 sous que nous lui versons par hectolitre, ristourner un sou, ou, à la rigueur, un demi-sou, à l'Association de propagande pour le vin ? Cela assurerait son avenir.

L. Degrully.

SUR LA CONCENTRATION DES MOUTS

Résumé d'une Conférence de M. Barbet, à Béziers, le 15 novembre 1929

M. Barbet commence par rappeler que, dans la situation internationale actuelle, l'évolution économique se traduit par une généralisation des cartels et une concentration des entreprises, pour les rendre plus puissantes. Il dit que l'industrie de la Vinification ne pourra pas faire exception à cette règle. Du reste, l'évolution est déjà commencée par les coopératives vinicoles qui augmentent d'année en année.

Cette concentration industrielle permet de rationaliser le travail de l'homme et de perfectionner l'outillage au plus grand profit du prix de revient et de la qualité des produits.

D'autre part, M. Barbet rappelle qu'au point de vue technique, il y a bien des années que Pasteur a proclamé la nécessité de faire des fermentations pures, et que dans toutes les branches des industries de fermentation, il y avait un moyen certain de réalisation qui consistait à chauffer préalablement les moûts sucrés pour les aseptiser. Après refroidissement, on provoque la fermentation par ensemencement d'une levure pure d'aussi bonne qualité que possible.

Ce point de départ a déjà fait progresser d'une façon remarquable les grandes industries de la distillerie, de la brasserie, de la vinaigrerie, etc... Il est dommage que la vinification qui, à elle seule représente une puissance bien supérieure aux autres industries de fermentation, ait tellement tardé à suivre les préceptes du Maître. Les causes de ce retard proviennent non seulement de l'attachement des vinificateurs à leurs habitudes ancestrales, mais aussi de difficultés assez réelles que l'on éprouve à réaliser industriellement, et d'une façon suffisamment simple, ce programme de vinification.

Il faut dire pourtant que, vers 1901, le professeur Roos a repris l'étude de ce problème, et, voulant profiter du chauffage des moûts, a, dès cette époque, conseillé de faire une certaine concentration du jus, afin d'élever le degré du vin et d'augmenter ses qualités gustatives en même temps que ses facilités de conservation et de vieillissement. Ces travaux ont été publiés particulièrement dans le numéro du 10 novembre 1901 du *Progrès Agricole et Viticole*.

Dans le « *Progrès Agricole et Viticole* du 25 janvier 1903, M. Degrully demandait que l'on substituât le sucre de raisin au sucre de betterave dans toutes les formes de sucrage.

Le Professeur Roos a renouvelé ses adjurations en 1927, au Congrès de Montpellier, et réclamé énergiquement que le règlement nous rendît la liberté de concentrer nos vendanges, indiquant que c'était le meilleur moyen de supprimer le sucrage ou le vinage, et que même, allant plus loin, on pourrait ainsi préparer des vins secs corsés à 15°, pour nos coupages, et même quelques vins liquoreux dont le consommateur est toujours très friand.

M. Barbet rappelle que MM. Ferré, Fortuné et Dubaquié ont, eux aussi, réclamé le droit de concentration des vendanges et fait voir que le chauffage du moût avait l'avantage de développer des parfums fruités d'une grande valeur. Il rappelle enfin que lui-même a exposé, devant le Congrès de Chimie Industrielle d'octobre 1923, une thèse analogue, mais envisageant uniquement l'asepsie du moût en vue des fermentations pures, sans aborder le sujet de la concentration.

Le concentration peut, en effet, se réaliser de plusieurs manières, et dans les numéros du 3 et du 10 février 1929, M. Barbet avait développé deux programmes consistant, l'un à construire des raisineries centrales faisant du moût concentré de raisin à 35 ou 37° Baumé, moût qui pouvait servir à chaptaliser les vins faibles à la cuve de fermentation ;

ou bien, autre manière de faire, produire des vins corsés secs, à 15 degrés, par une concentration suffisante des jus, ces vins pouvant servir, par simple coupage, à augmenter le degré des vins faibles.

Aujourd'hui, M. Barbet reconnaît que ces solutions-là, très démocratiques à un certain point de vue, parce qu'elles permettraient au plus petit viticulteur d'augmenter le degré de ses vins, donne lieu à une objection d'une certaine valeur, c'est que les récoltants reculeront devant la nécessité d'acheter soit du concentré, soit des vins corsés pour les mélanger à leur propre récolte. Bien plus, ce serait contraire aux statuts qui régissent les caves coopératives, car il leur est interdit d'acheter pour revendre.

M. Barbet revient donc actuellement à la méthode qu'il avait prônée en 1923, mais en lui donnant un outillage tel que l'on puisse faire toute concentration du jus que l'on voudra ou que le règlement permettra.

A ce sujet, il rend compte d'une conversation qu'il vient d'avoir avec M. le Docteur Eugène Roux, Directeur du Service de la répression des fraudes, qui lui a dit catégoriquement :

Pour le moment, le règlement n'admet pas plus de 10 o/o de concentration pour les vins de table. On verra dans peu de temps s'il y a lieu de modifier cette limitation ; mais, en ce qui concerne les vins liquoreux, *leur fabrication est tout à fait libre*, et M. le Directeur dit que, depuis plus de 20 ans, il a conseillé aux méridionaux de produire des vins liquoreux par concentration suffisante des moûts, plutôt que de fabriquer de toutes pièces des imitations de Porto ou d'autres vins étrangers auxquels ils faisaient ainsi de la réclame.

M. Barbet donne alors quelques détails sur le matériel de vinification pastorienne qu'il propose. Il a perfectionné l'outillage initial de 1923, et actuellement, ses macérateurs munis d'un mouvement mécanique qui maintient bien l'homogénéité du jus avec ses pellicules peut, à volonté, fonctionner sous pression atmosphérique ou dans le vide. Il montre que l'emploi du vide est à peu près indispensable pour atteindre à des concentrations importantes telles que celles qu'exigerait la production de vins liquoreux.

M. Barbet dit également que, dans les débuts, il ne conseillait que 70 à 75 degrés centigrades, c'est-à-dire les températures de stérilisation indiquées par Pasteur, mais que, sur les conseils de M. le Professeur Ferré, il a, dans une récente vinification opérée par son système, à Beaune, porté sans aucun inconvénient la température à 80 degrés, grâce à laquelle les oxydases étaient complètement détruites.

M. le Professeur Ferré ne saurait trop insister sur l'avantage énorme qu'il y a à se débarrasser de cette malfaisante diastase, dont on craint les manifestations à toute époque de la vie d'un vin. Grâce à cette température désoxydasante, il n'est plus besoin d'employer l'acide sulfureux, et ce sera déjà, pour les viticulteurs, une libération dont ils seront reconnaissants.

Par le seul fait que le jus a été chauffé, les albumoses se sont coagulées et les matières colloïdales ont été détruites de telle façon que le jus est devenu filtrable sur toile. M. Barbet en profite pour séparer les pellicules du jus par l'instrument bien connu appelé filtre-presse.

Le jus macéré et stérilisé est filtré complètement à l'abri de l'air, puis refroidi de même jusqu'à la meilleure température désirée pour la fermentation. Le jus est absolument limpide, c'est-à-dire débarrassé de toutes les bourbes qui ne peuvent que nuire à la qualité et à la finesse du vin.

On observe en outre que, grâce à la durée de macération, qui est en moyenne d'une heure, les pellicules ont bien livré au jus la totalité de leurs matières extractives, colorantes et parfumantes. La fermentation va désormais se faire en liquide clair, c'est-à-dire en délivrant le viniculteur des inconvénients du *chapeau*. Enfin cette limpidité du jus permet encore de

faire une fermentation continue, d'après les principes universellement appliqués en distillerie de betterave, fermentation extrêmement avantageuse pour la sauvegarde de la pureté même de l'alcoolisation, ainsi que l'a expliqué M. Semichon.

M. Barbet termine en avouant que cette industrialisation de la vinification, tout en constituant un matériel simple et très docile, est payée d'une petite rançon, c'est qu'on est obligé d'avoir de la vapeur. Mais d'une part il explique que cette vapeur n'a pas besoin d'être sous pression, si la cave possède déjà soit l'électricité, soit un moteur à explosion, pour lui procurer la force motrice. Produire de la vapeur à 100° n'a rien qui puisse effrayer. C'est devenu d'une pratique courante, depuis que l'on a installé le chauffage central à vapeur dans de grands immeubles.

D'autre part, comme combustible, on peut parfaitement se servir des râfles et du marc pressé, ce qui économise le combustible.

Reprenant la question à l'ordre du jour, c'est-à-dire celle du sucrage des vendanges, M. Barbet explique que la concentration des jus va résoudre le problème à la satisfaction de tout le monde aussi bien pour les vins de grande marque que pour les autres. Il dit encore que, ainsi qu'il l''a prouvé il y a trois ans chez M. Nougaret, les vins fermentés par la méthode aseptique sont tellement purs, qu'ils fournissent à l'alambic charentais des eaux-de-vie très fruitées exemptes d'impuretés de tête et de queue et tout de suite de grande qualité. Là encore il y aurait un produit nouveau, n'ayant rien de commun avec le Cognac vieilli pendant de nombreuses années en cave, mais ayant pourtant un caractère tellement agréable qu'il pourrait non seulement servir à faire des mistelles et des fruits à l'eau-de-vie, mais encore être débité directement au petit verre.

En un mot, à l'époque où l'on craint la surproduction du vin, et où l'on prêche contre cette surproduction des méthodes de malthusianisme, le travail des raisins par vinification pastorienne apportera à la viticulture, toute une série de débouchés nouveaux, soit pour la France, soit pour l'étranger, et tout le monde comprend que cette solution du problème est infiniment plus pratique et profitable que des mesures vexatoires contre le développement de la plantation de la vigne.

* * *

A la suite de cette conférence, le vœu suivant a été adopté à l'unanimité par l'Assemblée :

Vœu

La fête du vin,

Considérant que la nature a doté la France d'un climat et d'un sol particulièrement favorables à la vigne et que par conséquent, elle peut accepter la lutte avec les autres pays et en triompher grâce à la qualité et à la finesse toujours plus grande de ses vins, à la condition d'adopter toutes les tactiques qui peuvent servir sa cause tel que :

Amélioration de sa culture et de sa vinification ;

Présentation d'un grand nombre de variétés de produits provenant du jus de raisins ;

Abaissement des prix de revient ;

Adaptation de nos méthodes aux usages internationaux actuels, c'est-à-dire, groupement des producteurs en vastes coopératives, ca'tels et trusts qui seuls donnent la puissance commerciale et permettent d'imposer les marchandises.

Prend la résolution d'envisager sans plus tarder, toutes ces manières de parvenir à la victoire.

Pour commencer, elle veut résolument améliorer et varier ses techniques de vinification et elle demande dans ce but l'assistance de l'Etat.

Attendu, en effet, que le nouveau Ministère a proclamé sa volonté de venir en aide à l'agriculture, même au moyen de grands subsides directs ;

Attendu que la mise au point et l'expérimentation des nouvelles méthodes, basées pour la plupart sur les enseignements de Pasteur, sont d'un intérêt général pour la viticulture et non d'intérêt particulier ;

Qu'en conséquence, il ne faut pas demander à des particuliers de prendre à leurs risques et frais des essais qui doivent être au profit de tout le monde ;

Qu'il y a déjà un précédent dans le fait de la création par l'Etat à Bellevue, d'un office national des recherches scientifiques et des inventions ;

Que c'est une création analogue, mais spécialisée, pour le raisin, qu'il faudrait réaliser ;

Considérant que si les vins du Midi et de l'Algérie étaient désormais assez sains et assez riches en degrés pour supporter le transport et la conservation prolongée dans nos colonies, il y aurait déjà de ce fait un accroissement considérable de nos débouchés ;

Qu'il ne faut cesser de répéter que le vin courant est un aliment populaire presque aussi indispensable que le pain ;

Attendu que le vin courant souffre d'une injustice criante, car tous les pays étrangérs le frappent aussi lourdement, que s'il était exclusivement un objet de luxe ;

Attendu qu'il faut dès maintenant éclairer l'étranger sur cette déplorable erreur, et qu'il faut obtenir ainsi une preuve tangible de son désir d'abolir autant que possible les barrières opposées à nos échanges de pays à pays ;

La fête du vin demande instamment à l'Etat d'ouvrir le plus tôt possible des négociations dans ce sens pour pouvoir entamer une profitable propagande du vin français à l'étranger.

Elle ajoute encore qu'en vue de la grande Exposition Coloniale de 1931, elle conjure l'Etat de ne point laisser passer les vendanges de 1930, sans que les premiers résultats des nouveaux procédés soient acquis ; et pour passer tout de suite aux réalisations pratiques, elle décide qu'une Commission doit être nommée pour poursuivre sans relâche toutes les négociations nécessaires auprès du Ministre de l'Agriculture.

E. Barbet,
Ancien Président
de la Société des Ingénieurs Civils
de France.

OBSERVATIONS SUR LE COURT-NOUÈ

« J'ai l'honneur de vous faire connaître que j'ai poursuivi cette année mes observations sur le Court-Noué, et vous en fais part, pour servir à toutes fins utiles.

En 1929, d'une façon générale dans le Midi, le Court-Noué n'a pas progressé, c'est-à-dire qu'il ne s'est pas créé de nouveaux foyers ; au contraire, les ceps déjà atteints ont allongé leurs sarments un peu plus que de coutume, la floraison a été meilleure, et suivant le degré de la maladie, ont donné quelques raisins de bonne maturité.

Au point de vue météorologique, l'année viticole 1928-1929 a été caractérisée par un hiver très froid et très sec, un printemps également sec et frais, un été très sec, pas très chaud au début, mais avec quelques périodes de très fortes chaleurs fin juillet et en août.

Si nous rapprochons l'attitude du Court-Noué avec la température, au cours de cette année, ce rapprochement est en faveur de cette opinion : que la cause principale, si non l'unique cause de cette affection de la vigne est l'humidité stagnante du sol qui engendre l'acidité. Si le froid était la cause, cette année l'affection aurait dû être en recrudescence, au contraire, elle est atténuée et la sécheresse a été générale. D'ordinaire, c'est pendant les années humides qu'on constate l'aggravation. Et celà semble indiquer assez clairement que si la maladie est due à un microbe ou à un champignon que l'on découvrira peut-être un jour, *c'est à la faveur de l'acidité du sol qu'il doit son développement. Si on combat cette acidité, on supprime le milieu favorable et par conséquent on évite la maladie.*

Quelques particularités. — 1° Une terre où le Terret, pourtant bien résistant, sur 3309, s'était court-noué dès la 1re année, où l'Esparcette n'a pu prendre racine, porte depuis 2 ans des greffes d'Alicante-Bouschet superbes (à suivre). L'Alicante-Bouschet serait-il un plant qui résisterait victorieusement au Court-Noué, certaines choses semblent l'indiquer.

2° Une vigne de 5 ans, Aramon, partie sur Riparia, partie sur Lot, plantée avec des greffes qui se sont court-nouées la 1re année, a été déchaussée fin octobre 1928 et terrée seulement fin avril, après avoir reçu par pied : 1 kg. de chaux, 3 kg. de fumier, 300 gr. d'engrais chimique complet dosant : Az. nitrique 4 ; Ac. ph. 8 ; Potasse 8.

Les bois ont été un peu plus longs que ceux de l'an dernier, la récolte un peu plus abondante et la vigne a été très verte, alors que les années précédentes, une bonne partie était toujours jaune, malgré de riches fumures. A remarquer que par suite du froid ou de la sécheresse, les vignes environnantes non court-nouées, ordinairement belles, ont eu, cette année, les bois guère plus longs que celle court-nouée et une faible récolte. Les bons effets de la chaux et de la terre longtemps aérée ne se sont signalés que par la verdeur régulière des plants. A voir l'année prochaine.

3° Beaucoup de vignes jeunes, par suite de la sécheresse ou des grands froids, ont eu leurs bois très courts et des récoltes médiocres. Certains vignerons ont peut-être tendance à les taxer de court-nouées. Il n'en est rien. Si cette anomalie est due à la sécheresse, avec les pluies elles reprendront leur essor, si elle est due au froid, ce n'est qu'un rabougrissement passager, non contagieux, qui disparaît en année chaude. Les études de M. Ravaz sont

concluantes à ce sujet. Si parmi ces jeunes vignes, il s'en trouve qui soient réellement court-nouées, rien ne les différencie des autres comme aspect et seule une analyse physique peut faire découvrir les caractères internes du vrai Court-Noué ».

Toulouse, novembre 1929.

G. Bènes.

MÉVENTE DU BLÉ

PROPOSITIONS POUR LE RELÈVEMENT DES PRIX (1)

Messieurs, .

A chaque session de l'assemblée départementale, plusieurs d'entre nous se font l'écho des plaintes émanant du monde rural, relativement à la vente des blés ; la majorité et souvent l'unanimité de nos collègues ont émis des vœux auxquels le pouvoir central n'a pas répondu.

MM. Vincent et Henri Auriol, Montalègre, sont intervenus avec d'autant plus de raison et de force que, cette année, les groupes internationaux qui spéculent sur les blés ont agi avec tant d'audace et d'habileté, que les cours de récoltes ont subi une chute verticale. Cette situation si inquiétante aujourd'hui pour le producteur, sera bientôt menaçante pour les consommateurs, et pour l'indépendance de la nation. Une prompte action gouvernementale est nécessaire et nous prions nos représentants de l'obtenir.

Le problème posé est d'autant plus délicat, qu'il y entre une plus grande part de nature : il est difficile pour l'ensemble du pays, mais plus particulièrement pour notre département, composé surtout de petites et moyennes propriétés.

Tributaire d'un climat capricieux influencé tout à tour par la montagne et les deux mers, par des vents violents et changeants, une pluviosité irrégulière, des printemps plantureux et des automnes admirables encadrés par des hivers exagérément humides et des étés péniblement secs, toute condition peu favorable à la culture du blé.

Des chiffres éclairent cette situation : notre département cultive 109.410 hectares en blé, et s'inscrit, de ce fait, au 12e rang ; il récolte seulement 995.840 quintaux et passe au 31e rang comme producteur, alors que la Seine-et-Marne, qui ne cultive que 104.000 obtient 1.976.000 quintaux soit plus du double.

Ces chiffres impressionnants doivent retenir l'attention du Conseil Général et de nos représentants au Parlement; ils sont à la base de nos préoccupations pour l'avenir de nos populations rurales

Le bouleversement de l'Europe, consécutif à la guerre mondiale, a modifié les productions. Des pays exportateurs comme la Russie et la Roumanie ont vu diminuer leurs récoltes, mais des pays nouveaux ont progressé dans l'organisation méthodique et scientifique de la production.

Il faut se souvenir des moyennes obtenues en Haute-Garonne et évoquer le célèbre tableau de la Salle des Illustres au Capitole, montrant au moyen-

---

(1) Vœu de MM. Delherm, Rouart, Amat, Henri Auriol, Vincent Auriol, présenté à à l'Assemblée générale de la Société d'agriculture de la Haute-Garonne.

âge les laboureurs travaillant comme à l'époque Gallo-Romaine, scène rurale si voisine de celle que nous pouvons contempler encore par les beaux jours d'octobre en Lauragais.

Nos cultivateurs sont des hommes laborieux, mais le plus souvent traditionnalistes, attachés aux gestes héréditaires, enclins à l'individualisme, fruits des régions à polyculture et n'ayant encore que peu évolué vers la coopération et la spécialisation, moyens modernes, qui, par ailleurs, ont souvent ouvert la voie à tant de progrès et aidé à surmonter des crises redoutables.

En regard de ce thème poétique, il faut cependant oser examiner les méthodes industrielles exposées par Thomas Campbell, le grand fermier américain, l'un des vulgarisateurs du Dry-Farming. Dans un important journal populaire des Etats-Unis *Ferme et Foyers*, il indique que sa compagnie sur une surface cultivable de 38.000 hectares avec une organisation mécanique très poussée, qui permet un minimum de main-d'œuvre, obtient des bénéfices importants avec une production de 7 à 8 quintaux métriques à l'hectare, année moyenne.

L'outillage comprend 23 tracteurs à large train, 9 tracteurs à chenilles, 24 de moyenne force et quelques autres petits. L'ensemble représente 2.500 chevaux de puissance active. Les charrues de labour profond sont au nombre de 500 ; 60 semoirs de 4 mètres, 60 doubles disques de 3 m. 30, 40 herses de 6 mètres, 30 moissonneuses de 3 m. 30, 40 de 2 m. 60, 150 chars à caisse et autres ; 7 machines à battre fixes et 19 combines (moissonneuses-batteuses) complètent cet équipage principal.

Le capital machine représente 5 millions de francs et le salaire le plus bas payé aux ouvriers, conducteurs de tracteur est de 160 fr. par jour.

L'important dans la conception Campbell n'est pas tributaire seulement de cet énorme outillage, mais de la façon dont cet outillage est utilisé, de la manière la plus intensive. On a pu réduire les dépenses de moisson de 210 à 250 fr. par hectare grâce à un dispositif spécial, qui est à servir d'exemple aujourd'hui.

Il considère que 800 hectares est la superficie minimum peut être cultivée économiquement et n'espère pas de profit de plus de 60 à 70 fr. par hectare, mais l'ensemble de ce système lui permet de payer 14 o/o régulièrement à ses actionnaires.

Cet exemple caractéristique n'est peut-être pas généralisé en Amérique et en Australie, c'est cependant un modèle vers lequel on tend ; il est suivi en Afrique du Nord ; des essais sont poursuivis avec succès en Tunisie, ainsi que j'ai pu le constater dans la région de Souk-El-Thémis.

De telles organisations de production sont redoutables pour les cultivateurs français ; il faut qu'ils soient instruits de ces méthodes, s'en inspirent et s'efforcent de moderniser leurs moyens de culture.

Mais l'adversaire le plus redoutable de nos producteurs est la spéculation peu scrupuleuse que nous voyons de plus en plus habile et ardente ; elle est dominée par un trust international puissant qui veut obtenir la maîtrise absolue des marchés des blés. Ce trust utilise la presse et la T. S. F. à son avantage, en influençant l'opinion publique et en intimidant les producteurs ; il s'introduit sous des formes diverses parfois insoupçonnées jusque dans les couloirs du Parlement et les antichambres ministérielles.

Sa tactique est connue : il a commencé par critiquer la qualité de nos blés indigènes, qui, dit-il manquent de force et devraient être améliorés par l'in-

troduction de blés exotiques. Puis une campagne s'est instituée contre les petits moulins, qui, avec leur outillage ancien, ne pouvaient produire des farines donnant un pain assez blanc. Ce pain blanc, signe affirme-t-on de haute civilisation (alors que la science et la médecine en condamnent l'emploi).

Nous l'avons vu ce même trust, se dresser avec une grande habileté au printemps dernier contre l'effort naissant des coopératives de production.

Le succès couronne l'effort de cette organisation ; elle a détruit presque complètement le commerce local des grains, autrefois élément régulateur du marché. Son action a rendu précaire la situation de la meunerie locale ; on comptait en 1913, 75.000 moulins, en 1920 il n'en subsistait que 23.000.

Il a été depuis complaisemment démontré que seuls les gros moulins établis dans les ports ou sur les voies navigables pouvaient transformer économiquement les grains en farine ; si bien qu'il est reconnu aujourd'hui qu'une dizaine de sociétés possédant des moulins écrasant par jour 55.000 quintaux de blé, soit 1/4 de la production française, dominent le marché.

Déjà certains de nous ont signalé ces années dernières, que ce trust exploitait non seulement les consommateurs citadins, mais jusqu'à nos plus modestes matayers, leur prenant leurs blés en baisse, mais leur rendant la farine panifiable en hausse.

Ces usines perfectionnées sont outillées surtout pour recevoir et travailler des blés exotiques ; blés qui leur sont apportés en masse par les navires. Pour vivre, ce trust a dû lutter d'abord contre les moyens et petits meuniers ; maintenant, il s'acharne à décourager le producteur français et il a constitué avant la fin de la dernière campagne une masse de manœuvres, qui a aidé à avilir les cours.

Laisserons-nous écraser, par les puissances d'argent nos ruraux encore mal groupés, peu avertis du danger qu'ils courent, sans défense ; ce serait bientôt la révolte muette ou violente et en tout cas la désertion accentuée des campagnes ; désertion qui toujours a été au long des âges, le pauvre moyen de protestation des travailleurs de la glèbe.

Dans une Assemblée comme la nôtre, où malgré quelques vivacités de langage, il règne tant de bonhomie souriante, un sentiment des réalités avivé par un contact quotidien avec nos populations, un si grand souci du bien public, et où les solutions de bon sens sont toujours acceptées, nous ne réclamons pas de protection extravagante, car nous savons trop que la culture régionale à besoin de s'améliorer, d'évoluer vers la spécialisation et la coopération. Vous l'avez tellement compris que vous avez fait des sacrifices très importants pour développer l'enseignement technique agricole et que vous avez multiplié les encouragements pour vulgariser les méthodes nouvelles, mais maintenant, nous devons énergiquement réclamer qu'une politique du blé soit suivie. Politique s'éloignant résolument des errements de l'après-guerre, qui tendaient à maintenir le producteur dans une sorte de servage (vestige des vieux âges) ; il faut à la fois le libérer, l'instruire et le protéger.

C'est pourquoi la 3e Commission vous demande de voter les vœux proposés.

Savoir :

Que les projets de loi proposés par le Gouvernement soient votés sans retard, dès la réunion du Parlement et qu'il entrent en vigueur immédiatement ;

Augmentation des délais de validité des acquits à caution.

La cession de ces acquits.

Ces deux mesures étant destinées à faciliter à l'extérieur l'écoulement des stocks ;

L'extension des opérations du Crédit agricole à faible intérêt, ce qui permettra l'échelonnement des ventes.

En outre, nous demandons :

1° La limitation de l'importation, soit selon le mode utilisé en Espagne, c'est-à-dire interdiction d'importer les blés étrangers, tant que le blé n'aura pas atteint un prix déterminé sur le marché de Paris, soit par tout autre moyen allant jusqu'au monopole d'importation ;

2° La diminution des prix de transports par chemin de fer, afin de donner plus d'élasticité à la circulation intérieure ;

3° La répression sévère de la spéculation, qui nuit au producteur comme au consommateur ;

4° La surveillance du marché à terme de Paris et sa réforme afin d'éviter les ventes fictives ;

5° Que soit encouragée la création de silos à blés et des coopératives de meunerie et de boulangerie ;

6° L'étude des débouchés extérieurs pour la production nationale.

En résumé, il faut se rendre compte que cette petite propriété si lentement et si péniblement acquise au long de notre histoire et dont nos économistes sont si fiers, est gravement menacée par l'excès de la concentration industrielle.

Si nous ne la défendons pas, si à l'abri momentané de la protection, nous ne l'aidons pas à évoluer rapidement en l'instruisant et en lui faisant comprendre la nécessité du groupement, elle sera la proie des féodalités renaissantes qui la ruineront et l'anéantiront, sans que nous puissions prévoir encore quel mieux être la Société en tirera.

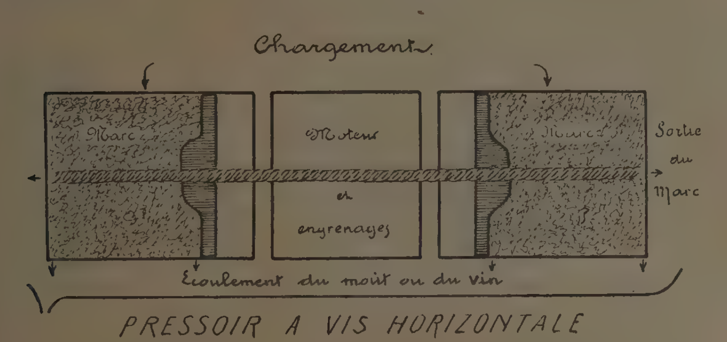
Le Rapporteur : E. Rouart.

PRESSOIRS A VIS HORIZONTALE

Les vendanges terminées, il me parait très utile de revenir sur des observations intéressant des manipulations vinicoles encore présentes à notre mémoire, afin d'en tirer un précieux enseignement en vue de la campagne prochaine.

Nous avons tous vu, ou fait fonctionner, tout dernièrement, des pressoirs. Ce qui nous a malheureusement frappé le plus, c'est la pénurie de bras mis à notre disposition au moment des vendanges effectuées par mauvais temps. Nous devons donc chercher à simplifier, c'est-à-dire à rendre plus rapide et moins onéreuse une opération qui est encore, de nos jours, assez compliquée. Je prends la plume, après avoir lâché la barre....., les mains pleines d'ampoules ! Certains viticulteurs nonchalants objecteront peut-être, en ce qui concerne la vendange de raisins rouges, seulement, c'est-à-dire la vendange ayant « cuvé » : oh ! nous avons bien le temps ! Nous pressurons à petites journées, par mauvais temps. C'est malheureusement exact. Dans

quelques caves du Languedoc et du Roussillon, jai encore constaté cette année, que la vendange de rouge restait en cuve 15 jours, 20 jours, et même, dans un seul cas, un mois ! C'est trop — beaucoup trop, si l'on désire avoir des vins bouquetés et agréables à boire — c'est-à-dire recherchés aujourd'hui par le commerce. Il est vrai que cette année, les intempéries ont un peu déroutés bon nombre de viticulteurs au moment des vendanges. Cependant, je crois traduire fidèlement la pensée de la majorité, en dévoilant, sans approuver, qu'une vendange en cuve ne risque plus rien — j'ajouterai seulement des intempéries ! — La tâche du viticulteur est terminée, c'est vrai, mais celle de l'œnologue commence. Faire du bon vin, n'est pas toujours facile.



PRESSOIR A VIS HORIZONTALE

Le pressurage d'une vendange cuvée devrait avoir lieu, normalement, dans notre région, au bout de 6 à 8 jours au plus, après le remplissage de la cuve. Le pressurage devrait être conduit le plus rapidement possible ; le vin comme le marc ne doivent pas séjourner trop longtemps au contact de l'air. On ne sait pas encore si le premier peut avantageusement résister à cette épreuve, le marc peut s'acétifier. Le cellier est souvent envahi par une nuée de moucherons des vendanges, c'est mauvais signe !

On est donc parfois obligé de pressurer pendant la période des vendanges ; les raisins de certains cépages ou de certaines parcelles n'étant pas encore arrivés à complète maturité. Ou encore, ce qui est le cas le plus fréquent, le pressurage devant avoir lieu entre la cueillette des raisins rouges et celle des raisins blancs.

J'écrirai donc à nouveau que les pressoirs à vis verticale sont, œnologiquement parlant, les plus parfaits, mais nécessitent une main-d'œuvre abondante, peu facile à trouver, de nos jours, pendant la période des vendanges. Les presses hydrauliques ont, peut-être, le défaut de coûter cher à installer, d'exiger un sol cimenté ou des voies Decauville, d'être inamovibles. Passons rapidement sur les presses continues qui « mastiquent » la vendange d'une façon inadmissible.

Arrivons au pressoir à vis horizontale qui paraît soulever, en ce moment, un mouvement de curiosité, à mon avis bien compréhensible, et sur lequel quelques précisions me sont demandées.

Ce pressoir est constitué par une double chambre d'égouttage, cubique, en bois, montée sur un fort chariot muni de quatre roues en fer et d'une barre d'attelage. Pressoir facile à déplacer sur tous les sols et pouvant être amené

devant chaque cuve. L'appareil se compose essentiellement d'une vis horizontale de 10 cm. en acier Martin demi-dur, filetée et droite à gauche, et qui, en tournant fait déplacer deux écrous carrés dans les deux cages cubiques où se pressure le marc. La charge de l'appareil est, d'environ, huit comportes, c'est-à-dire de la valeur d'un voyage moyen — ce qui, pour les vendanges de blanc devient très intéressant, le pressurage pouvant s'effectuer pendant la cueillette. — Cette charge représente environ 450 kgs. de marc cuvé. Les couvercles sont abaissés et fixés rapidement à l'aide d'une tringle en fer. Le moteur, simplement accroché à l'appareil peut être, soit un moteur à essence, soit un moteur électrique. La puissance demandée est de deux chevaux. Ces moteurs peuvent être facilement enlevés et servir à d'autres usages. Les engrenages du pressoir peuvent être facilement vérifiés et démontés. Ils sont efficacement protégés par un carter.

L'écoulement du liquide se fait rapidement à cause de la faible distance de la vis aux claies. D'autre part, l'écrou, de forme tronconique oblige le liquide à s'écouler facilement et évite ainsi la formation des poches. Le liquide qui s'écoule de ce pressoir est parfaitement clair et le marc convenablement asséché. La durée du pressurage est de 20 minutes. Deux portes, faciles à déclaveter permettent l'expulsion rapide des gâteaux de marc, qui peuvent sous cette forme être facilement ensilés.

En somme, nous nous trouvons en présence de deux pressoirs à vis verticales, couchés dans une même cuvette qui reçoit le liquide extrait, les arbres placés bout à bout et reliés au bloc moteur. Cet appareil, que j'ai fait moi-même fonctionner au cours des dernières vendanges, me paraît devoir rendre de plus en plus, de grands services aux vignerons parce qu'il n'exige que très peu de main-d'œuvre. Un propriétaire et son domestique ont pu, sans excès de fatigue, pressurer, en un jour, le marc d'une cuve de 300 hectos, comme j'en ai acquis tout dernièrement la certitude.

Cet appareil réalise un grand progrès dans le pressurage et je suis heureux de pouvoir le signaler aux lecteurs du « *Progrès* ». Ces pressoirs ont désormais déjà fait leurs preuves dans le domaine de la pratique. Ils méritent d'être connus et ont déjà, je le crois, un réel succès auprès des viticulteurs.

Marcel Biron,
Ingénieur Agricole.

SAVEUR ACIDE DES VINS NOUVEAUX - DOUCEUR ET ACIDITÉ SURPRISES DES SAVEURS

Nombre de vins nouveaux présentent des sucres non fermentés par suite d'un arrêt de l'activité des levures, soit spontané, soit par des manutentions spéciales : ce sont non seulement les vins qui manifestent une saveur plus ou moins douce ou sucrée, mais encore beaucoup d'autres qui, à la gustation, paraissent *secs*, c'est-à-dire sans saveur sucrée.

C'est qu'en effet, si un bon dégustateur peut discerner facilement 1 gr. de sucre dissous dans un litre d'eau, quelques-uns ont un seuil gestatif minimum de sensation encore plus faible ; il n'en est plus de même dans le vin où la saveur sucrée est accompagnée de nombre d'autres, de celle de

l'alcool (qui est le corps sapide de beaucoup le plus dominant), de celles des acides fixes et volatils. L'acidité, en particulier, a une influence spéciale sur les saveurs sucrées ; l'expérience a appris depuis longtemps que la saveur de la piqûre par acescence ou par tourne est moins perceptible en présence de sucres, bien qu'à l'analyse chimique les doses n'aient pas varié ; beaucoup de consommateurs atténuent la saveur acide du vin par un morceau de sucre dans leur verre.

C'est qu'en effet, nos perceptions des divers excitants sapides correspondent à des intensités de perception très différentes pour une même dose d'excitant avec divers facteurs, en particulier la saveur des acides volatils est nettement rehaussée par celle des acides fixes et atténuée par celle de l'alcool, de même, la saveur des acides fixes pour une même acidité est atténuée par celle de l'alcool et surtout des sucres et réciproquement une même dose de sucres donne une sensation nettement moindre avec 2 ou 3 gr. d'acidité en plus.

A cette influence des constituants permanents du vin, s'ajoute celle du gaz carbonique abondant dans tous les vins nouveaux et aussi celle de l'acide sulfureux libre des vins blancs qui ont été méchés, aussi s'explique-t-on que dans ces cas, il est bien difficile d'avoir des notions quantatives, sur les constituants acides ou sucrés d'un vin, sur simple gustation.

Ce sont là des faits d'observation journalière qui peuvent surprendre ceux qui ne sont pas familiarisés avec les particularités de la dégustation, faits qui d'ailleurs ne sont pas des anomalies, mais paraissent des conséquences mêmes de la nature des saveurs et du fonctionnement de nos organes sensoriels.

On observe d'ailleurs, tous les jours, l'influence d'une même excitation répétée qui tend à diminuer la perception ; c'est ainsi, par exemple, que le professionnel qui veut obtenir une certaine saveur sucrée, par addition de muté à un vin sec, s'il fait une série d'essais, aboutit à une dose de muté que, le lendemain, il trouve exagérée à une nouvelle gustation, il faut donc tenir le plus grand compte, non seulement des variations de la sensibilité, mais des influences, des excitations, soit antérieures, soit simultanées.

Prof. L. Mathieu,
Agrégé des Sciences Physiques et Naturelles,
Directeur de l'Institut Œnotechnique
de France.

PROLONGATION DE LA CONSERVATION DES RAISINS

PAR L'ANHYDRIDE SULFUREUX

La Société Esotoa (1) qui, il y a 3 ans, vulgarisa l'emploi commercial de l'anhydride sulfureux pour les fumigations des wagons de raisins en Californie traita 11.000 wagons l'an dernier.

Ce n'est que petit à petit que l'on est arrivé à une sûreté absolue dans l'emploi de ce gaz car une dose trop forte est dangereuse surtout pour les raisins abîmés. Peu à peu la technique précise a été mise au point par cette

(1) Esotoa fumigation Co — Ruthergard (Californie).

compagnie qui a établi un laboratoire à Fresno. Une partie des services qu'elle rend est un essai préliminaire des raisins à traiter. Cet essai porte sur l'acidité, le sucre, la teneur en eau et la texture du raisin, ceci afin d'en déterminer scientifiquement l'état de maturité

Après des milliers d'essais, il a été possible de dresser un tableau des doses à employer pour s'assurer contre la pourriture en transit ou en garde; sans détérioration. Ce système a été établi de façon si précise que près de 20.000 wagons seront traités cette saison malgré une récolte réduite. Coût du traitement : 10 dollars par wagon.

Les meilleurs résultats ont été obtenus avec les raisins des types Alméria et Persans. Il se trouve que ce sont aussi les variétés les plus employées pour la conserve. L'an dernier des raisins traités, mis en chambre froide en octobre et novembre, même emballés en billots, étaient parfaits lorsqu'ils furent vendus au mois de mars. Grâce à la généralisation de ce traitement la saison de vente se prolongea 60 jours de plus qu'à l'ordinaire et prit au dépourvu le commerce qui n'avait pas de raisins ainsi traités. Malheureusement, de trop grande quantités de marchandises inférieures furent ainsi traitées, se conservèrent trop bien, et alourdirent le marché.

L'année dernière, la mise en conserve pour traitement fut tardive. Elle démontra qu'il est plus sûr et plus commode de ne pas laisser aussi longtemps les raisins exposés au froid et à l'humidité sur les souches et qu'il vaut mieux les emballer, traités et expédiés vers les chambres froides pour en attendre la vente.

Presque tous les exportateurs habiles ont commencé cette année de traiter ainsi leurs raisins avant de les expédier au delà des mers.

Pacific Rural Press, 7 Sep. 1929.

Trad. LIBES.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Congrès du mouton. — *Pour améliorer notre production ovine.* — Il est rappelé qu'en vue de rechercher et d'étudier les meilleures méthodes d'amélioration de notre production ovine métropolitaine et coloniale, la Société d'Encouragement à l'Agriculture organise du 9 au 11 décembre prochain un Congrès du mouton, en collaboration avec des Offices agricoles, des Chambres d'agriculture, des groupements agricoles et lainiers, les grands réseaux de chemins de fer et plusieurs Chambres de commerce.

Les spécialistes les plus avertis, au nom de la science zootechnique et des groupements corporatifs, présenteront des travaux concernant l'élevage et l'alimentation du mouton dans la métropole et les colonies ; la production de la viande, de la laine, de la peau et du lait ; l'hygiène et les maladies du mouton ; les bergers et les chiens de berger.

Les agriculteurs, les industriels, les commerçants susceptibles de s'intéresser à ces importantes questions, sont priés de s'adresser à la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, 5, Avenue de l'Opéra, à Paris (1er).

BIBLIOGRAPHIE

Elevage rationnel des animaux domestiques (Zootechnie générale), par André Leroy, Chef des Travaux de Zootechnie à l'Institut nationale agronomique. — Un vol. in-16, avec 80 gravures, cartonné : 25 fr. — Librairie Hachette.

L'auteur y expose aussi simplement que possible les résultats des acquisitions les plus récentes de la zootechnie. Poursuivant un but beaucoup plus utilitaire que scientifique, il se borne à l'exposition des notions susceptibles d'une application pratique immédiate, sans insister sur les questions qui font encore l'objet de discussions.

Certes, l'élevage rationnel exige de plus fortes dépenses de main-d'œuvre, de fourrages, etc., que l'emploi des méthodes primitives de nos ancêtres ou de ceux de nos contemporains qui ne sont pas encore modernisés, mais, en tout état de cause, l'expérience montre que le capital investi de la sorte dans la production du bétail fournit un revenu beaucoup plus sûr et beaucoup plus important.

La vie du sol. Première initiation agricole, par J. Magrou, chef de laboratoire à l'Institut Pasteur. — Un vol. in-8 carré, 5 fr. franco 5 fr. 50, Editions Spes, 17, rue Soufflot, Paris (5e).

Les innombrables microorganismes qui peuplent le sol jouent dans l'économie de l'univers un rôle de premier plan. Ce sont eux qui, en décomposant les substances organiques, fournissent aux plantes, sous forme de composés minéraux, leurs aliments essentiels. Les transformations qu'ils opèrent constituent dans le cycle perpétuel de la matière à la surface du globe, un chaînon nécessaire, et sans eux la vie terrestre ne pourrait se poursuivre. L'étude de ces microbes, auxquels les sols doivent leur fertilité, est donc une introduction indispensable à toute initiation agricole.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Quelques demandes se sont produites ces jours derniers, surtout en vins à forts degrés ; ces demandes n'ont pu toutes recevoir satisfaction à cause du peu d'offres de la part des vendeurs.

Le prix pratiqués pour les quelques transactions opérées de gros à gros sur place, n'ont pas subi de variations importantes.

On a payé des vins rouges 9° du Midi, de 155 à 160 fr. l'hecto nu sur gares de Paris.

Les ordres des clients restent de peu d'importance chacun ; les détaillants continuent à vivre au jour le jour, profitant des offres de cession de marchandises à prix très réduits qu'ils reçoivent de certains vendeurs, afin de pouvoir afficher des prix bas, et soutenir la concurrence.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 11 nov.	Cours du 18 novembre
—	—	—	Vins nouveaux
8°..................			
8 à 9°..............		En raison des fêtes	Aramon 10 à 11
9 à 10°.............	144 à 210	pas de marché	Montagne 11 à 12
11°.................			Costières 12 à 13
11 à			
Rosé, Paillet, gris...		»	
Blanc Bourret........	180 à 205		

Nimes. — Le Syndicat Régional des Vignerons du Sud-Est à l'honneur de porter à la connaissance de ses adhérents les ventes de vin effectuées au cours de la semaine écoulée qui lui ont été communiquées :

Cave coopérative de Cernhac, 500 hectos vin rouge, 9 degrés 1 à 129 fr. ; 150 hectos vin rouge 9 degrés 6 à 130 fr.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 12 nov.	Cours du 19 novembre
—	—	—	Vins nouveaux
8°....................	145 à 182		
9°....................			
10°...................		8 à 10· 11 à 12,00	100 à 130 l'hecto.
11°...................	»		
Rosé..................	17,50 à 18,50		
Blanc de blanc........	18 à 19,50		

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouges : 12,25 à 14 fr. le degré. — Vins rosés : 14,25 à 14,75 le degré. Vins blancs de blanc : 14 à 15 fr. le degré.

Alcools. — Pas d'affaires.

La situation générale du marché ne justifie pas un recul sur les prix portés la semaine dernière.

Montpellier. — Le Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.), nous communique la note suivante :

A la suite d'une réclamation adressée à la Commission de cotation des cours des vins et alcools de la Chambre d'Agriculture, nous donnons ci-après les ventes qui nous ont été signalées et qui justifient la cotation faite.

Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse : 300 hectos vin rouge, 10 deg. 5, à 140 fr. l'hecto ; Montferrier : 170 hectos vin rouge, 13 francs le degré ; Mudaison : 500 hectos vin rosé, 10 degrés, 147 fr. 50 l'hecto ; Baillargues : un lot vin blanc de blanc, 12 degrés à 170 francs l'hecto.

Sète. — **Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 13 novembre 1929.**

Vins, rouges courant de 9° à 9 degrés 5, de 11 à 12,00 le degré ; supér. »«» à »«» ; blanc, 9 à 10°, »«,»» à ««,«» **nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.**

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 14,00 à 16 00, rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 12,50 à 14,00 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »«,«» à »» **fr. l'hecto ; Espagne, rouge** 10 à 11·, 12 francs 50 à 14 ; **11°5 à 12°,** «« à ««; **rosé,** «« à ««,»«; **supér,** 10·, 14,00 à 16,00 ; **11°5 à 12,** à ««; **blanc et rouge 14°5 à 15°,** ««« à »»». **Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.**

Montpellier. — La Chambre de commerce de Montpellier nous communique la cote suivante :

Cours pratiqués du 12 novembre 1929 au 19 novembre 1929. — Vins rouges : les affaires signalées se sont traitées pour des vins de 8 degrés 5 à 11 degrés, de 100 à 130 francs. -- Vins rosés, pas d'affaires signalées. — Vins blancs de blanc, pas d'affaires signalées.

Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 8 nov.	Cours du 15 novembre
—	—		— Vins nouveaux
8°	16,50 à 19,00		
9°		13,00 à 13,50	Pas de cote
10°	le degré		
11°			
Vins rosés 8°	18 à 19 fr.		13,00 à 13,50
Vins blancs	17 à 18,00		«

Vins vieux : 12,50 à 13 fr. le degré.

Chambre d'Agriculture de Béziers. — Vins rouges de 12 à 13 fr. le degré.

Vins blancs, 15 fr. 25 le degré.

Alcools : Marché en hausse.

Alcools rectifiés, extra neutre, 96 à 97 degrés courant, 1.130 à 1.140 ; décembre, 1.140 à 1.150 ; 3 premiers, 1.160 à 1.180.

Le nombre d'affaires traitées dans le Midi en matières premières, marcs et piquettes a été important, malgré les jours de fête. La demande est toujours très suivie, aussi bien par les rectificateurs méridionaux que par les rectificateurs de Paris et de l'Ouest. Les marcs se paient de 990 à 1.000 francs les 100 degrés ; les trois-six piquettes, de 1.020 à 1.030, selon qualité et transport.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 17 novem. 1929 : Vins rouges, de 12,50 à 13 fr. 00 le degré.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 10 au 16 novembre 1929 :

Récolte 1929 — Vins rouges, 10,50 à 11,50 le degré ; bourrets et picpouls, 13 à 14 fr. ; clairettes, «« à 15 fr. ; rosés, 11,50 à 13.

Carcassonne. -- Semaine du 10 au 16 novembre 1929 :

Vins rouges, 11,50 à 13,00 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. Commission des cours :

Vins rouges, de 7 à 10 degrés, de 12,50 à 13.25 le degré. Vins rouges supérieurs 11 degrés et au-dessus de 13 à 14 francs.

Observations. — On note une demande de vins supérieurs qui obtiennent une certaine plus-value. Alcools : Le marché des alcools reste en hausse.

Chambre de commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours : Cours moyens pratiqués du 7 au 14 novembre : Vins du Narbonnais, de 11.50 à 14 francs le degré. Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Lézignan-Corbières.— Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 13 degré, de 12 fr. 50 à 13 fr. 00

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 12 fr. 50 à 13 fr. 00

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 9 nov.	Cours du 16 novembre
—	—	—	Vins nouveaux
8°		»	
9°	17,50	11,50	11,00
10°	à	à	à
11°	18,00	12,50	12,00
11 à 13°			
13°			

Perpignan. — Cours des vins du 16 novembre. — Communiqué de la Chambre d'agriculture : Vins rouges, pas de ventes signalées. Alcools, pas de ventes signalées.

Fédération des coopératives vinicoles de Provence. Bureau à Velaux. — Vente des vins. — *Fédération du Var.* — Lorgues, 800 hl. rosé, 11°, 150 fr. ; lies fraîches à 50 fr. les 100 kilos ; Puget-Ville, 330 hl. rouge, 11°5, 140 fr. ; 450 hl. rouge, 11°5, 148 francs ; 1.800 hl. rouge, 11°5, 150 francs ; 1.000 hl. rouge, 11°5, 155 francs ; Saint-Maximin, 1.000 hl. rouge, 10°2, 130 francs.

Fédération de Vaucluse. — Le Thor, 130 hl. blanc, 9°3, 142 francs ; 150 hl. blanc, 9°5, 15 fr. 50 le degré ; La Tour d'Aigues, 1.000 hl. presse, 9°8, 117 fr. ; 400 hl. blanc, 10°5, 17 francs le degré ; 100 hl. blanc, 10°5, 17 francs le degré ; 150 hl. blanc, 10°5, 17 francs le degré ; lies de vin liquide de la récolte 1929, à 55 francs les 100 kilos ; Saint-Didier, 300 hl. rouge, 10°5, 15 fr. 50 le degré ; 120 hl. rosé, 11°5, 178 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — 500 hl. rouge presse, 105 francs.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 13 novembre 1929. — Région, rouge 9 à 10° 11,50 à 12,50 ; blanc, »« à »»,»« ; rosé, «» à »» l'hecto-degré, suivant qualité.

LOT. — **Albas.** — Les prix, actuellement, sont de 12 fr. à 15 fr. 50 le degré rendus sur quai gare départ ; pour l'avenir, ma conviction est que dans notre pays, ayant très peu de vin, les cours resteront fermes. Il reste en cave de la récolte de 1928 environ 880 hectolitres pour Albas.

LOIRE-INFÉRIEURE. — **Port Saint-Père.** — La presque totalité des viticulteurs est satisfaite de la récolte, qui a été abondante et de bonne qualité ; les vendanges ont été faites par un temps très propice, aussi le degré est assez élevé, on a des vins de noah de 11° et des Muscadet de 10 à 11°. Les vins rouges font de 8 à 9 degrés.

Le commerce offre 18 fr. le degré-barrique, les gros plants valent de 200 à 225 francs.

Seul de Muscadet n'a pas encore de cours d'établi, il est vendu de 400 à 650 fr. la barrique à la propriété.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 1000 à 1090 fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 970 à 960 fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, 970 à 960 ; de marc à 52°, pas d'affaires ; francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Narbonne. — 3/6 vin, 1010 à 1020 ; 3/6 marc, 985 à 1000 ; eau-de-vie de marc, 970 à 980 fr. ; fine du Languedoc, 900 fr. les 60 degrés.

Nimes.— 3/6 bon goût, 86°, »«« à»»»; 3/6 marc, 86°, 740 à 750; eau-de-vie de marc, 480 à 490 fr.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, de 860 à 870 fr.; 3/6 marc, 850 fr. l'hecto.

Alger.— 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 1075 fr.; marc, 925 à 935 fr. les 100°.

TARTRES

Marché de Béziers du 8 novembre 1929.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	7 fr. 75 à 8,00 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	5 fr. 50 le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	5 fr. 75 —
— — au-dessus.	» fr. «« à 6 fr. 00 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	»» fr. «« à 8 fr. 50 —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance très faible. Précédents marchés nuls.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 19 novembre 1929.

	courant	décembre	janvier-février
	—	—	
Blé	140,75-141 P.	142,25 P.	144,75-145 P.
Seigle	91 N.	94 N.	98 N.
Avoine noire.	......	....	......
Avoine......	92-92,25 P.	93,75 P.	95,50 P.

New York. — 15 novembre :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	
Blés roux d'hiver........	138 3/4	122.34	181.32	— 0.61
Juillet................	.... ./.	.....	......	....
Septembre...............	.... ./.	.....	......	....
Décembre................	138 3/4	98.85	181.32	— 0.60
Maïs disp...............	113 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible ««» »/« c. le bushel («»« fr. »» les 100 kil. bigarré durum ««« «/» cents («»« fr. «»).

Alger. — 9 novembre 1929.

Blé tendre colon 1er choix, 151 à 152 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 136 à 137 fr.
Blé dur colon, 159 à 160 fr.
Orge colon, 81 à 82 fr.
Avoine d'Algérie, 80 à 81 fr.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 117 à 128; Sulfate ammoniaque, 20/21, 123,50 à 133,50; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr.; chlorure potassium 48/52, 80 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00.; sulfate cuivre cristaux 98/99, 335 à 345 fr.; sulfate cuivre neige, 340 à 350 fr.; superphosphate minéral 14, 32 à 34 fr.; sulfate de fer, 34 à 38 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 10 au samedi 16 novembre 1929

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Angers						
Dimanche	11.0	1.2	12	7	2.2	»
Lundi	12.4	1.4	«	»	»	«
Mardi	5.3	0.9	»	»	«	»
Mercredi ..	9.1	8.0	»	»	1.2	»
Jeudi.......	10.4	8.6	11	9	trac.	12
Vendredi ...	14.5	8.0	»	«	5.1	»
Samedi.....	12.1	8.4	»	»	»	»
Total...					98.1	151.5
Angoulême						
Dimanche ..	6.2	0.6	»	9	3.3	4
Lundi	10.7	8.1	»	10	0 1	»
Mardi	12.4	0.4	»	11	«	»
Mercredi....	10.2	0.4	«	10	3.9	2.2
Jeudi......	14.0	4.8	11	9	2.7	12
Vendredi ...	11.2	8.3	14	9	8.2	21
Samedi.....	12.7	9.2	»	0	4.0	»
Total. ..					95.9	201 0
Clermont-Ferrand						
Dimanche .	7.8	4.9	13	8	0.2	«
Lundi	8.1	4.3	15	4	0.9	«
Mardi	12.3	—0.1	14	4	«	»
Mercredi...	13.6	—5.2	12	10	«	»
Jeudi.......	10.3	1.4	12	9	»	20
Vendredi	10.2	4.0	10	7	3.3	1
Samedi.....	12.6	9.4	»	4	5.2	44
Total...					126.4	223.1
Bordeaux						
Dimanche...	9.8	0.2	14	8	1.2	»
Lundi	9.8	4.2	15	8	0.6	«
Mardi	7.6	—2.4	15	10	«	«
Mercredi....	11.9	2.8	13	11	7.8	0.5
Jeudi.......	13.4	3.2	11	10	1.2	7
Vendredi ...	11.8	3.1	11	10	13.8	14
Samedi.....	15.0	8.8	9	7	1.2	«
Total....					138.2	200.8
Toulouse						
Dimanche...	8.4	5.6	13	10	trac.	«
Lundi	9.9	5.4	«	12	1.2	»
Mardi	5.9	0.5	15	10	»	«
Mercredi ...	13.6	4.5	13	11	»	0.5
Jeudi.......	11.6	6.6	12	8	0.9	11
Vendredi ...	12.2	5.9	14	9	3.0	15
Samedi.....	15.8	10.3	»	8	7.9	»
Total....					79.1	151.4
Perpignan						
Dimanche...	13.3	8.7	17	13	»	»
Lundi.......	13.3	8.7	17	11	»	«
Mardi.......	10.0	«	16	12	«	«
Mercredi.....	14.9	5.1	15	13	«	0.6
Jeudi	12.3	9.8	14	10	«	2.5
Vendredi....	17.2	9.4	16	10	»	2.0
Samedi	13.3	11.1	12	9	«	»
Total					117.4	66.3

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Mourmelon						
Dimanche	5.2	0.5	10	9	2.0	»
Lundi	4.3	—0.4	10	5	«	»
Mardi	3 8	—0.4	10	6	«	«
Mercredi	10.2	—2.8	14	6	»	»
Jeudi	11.6	4.8	13	8	1.4	»
Vendredi	9.0	1.7	»	6	14.2	«
Samedi	11.8	7.5	7	3	0.6	«
Total					90.0	269.2
Dijon						
Dimanche	10.3	6.2	»	»	»	»
Lundi	9.9	2.9	»	8	0.4	»
Mardi	6.0	0.9	»	«	»	«
Mercredi	5.8	—0.8	16	9	0.3	«
Jeudi	8.2	2.0	14	9	0.6	»
Vendredi	7.9	1.2	8	5	12.8	»
Samedi	10.9	6.7	7	6	8.3	2
Total					117.5	28.8
Lyon						
Dimanche	8.6	7.0	13	10	trac.	2
Lundi	8.9	5.2	11	7	»	»
Mardi	14.	0.0	12	8	«	»
Mercredi	11.9	5.2	14	10	»	0.5
Jeudi	11.9	2.0	12	10	trac.	«
Vendredi	11.5	4.2	8	7	2.3	15
Samedi	13.0	8.2	7	7	3.2	1.5
Total					124.3	40.8
Marseille						
Dimanche	13 8	2.0	17	13	«	»
Lundi	13.2	3.2	«	9	»	»
Mardi	15.3	3.6	17	9	»	«
Mercredi	16.0	6.8	«	13	trac.	8
Jeudi	17.3	10.2	17	13	1.0	28
Vendredi	14.3	4.2	«	9	»	8
Samedi	13.0	8.7	12	8	0.3	»
Total					71.0	228.6
Montpellier						
Dimanche	18.0	6.5	16.9	8.1	»	0.2
Lundi	11.2	7.2	16.5	8.1	«	2.5
Mardi	11.0	3.0	15.5	8.9	trac.	12.3
Mercredi	14.0	8 9	13.9	10.1	3.4	59.9
Jeudi	13.5	2.4	14.9	7.0	9.5	0.6
Vendredi	11.8	0.9	12.1	4.9	»	»
Samedi	11.0	1.2	14.9	8.1	0.8	«
Total					150.2	220.5
Alger						
Dimanche	15.0	7.9	«	15	12.3	»
Lundi	16.0	6.5	»	«	20.0	»
Mardi	17.2	7.8	»	»	3.5	»
Mercredi	16.8	5.4	»	19	»	»
Jeudi	19.7	8.9	«	17	2.7	8
Vendredi	16.4	9.0	«	15	6.2	2
Samedi	15.8	8.3	»	15	8.0	5
Total					63.1	83.2

Observations. — Automne. **Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.**